

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# George Foreman GR0742S Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GR0742S](#)



[Find Your George Foreman Small Appliance Parts - Select From 306 Models](#)

----- Manual continues below -----



*Cook what you love, only healthier*

*Pan*

**GEORGE FOREMAN**  
HEALTHY COOKING

**CUSTOMER CARE LINE:**

USA/Canada 1-800-231-9786  
Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)  
1-800-738-0245

For online customer service  
and to register your product,  
go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**3-YEAR LIMITED WARRANTY**

Find additional healthy recipes at  
[www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com)



Copyright © 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/4-26-58

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Be sure that the cooking plates are properly assembled and locked in place. See instructions regarding proper installation on page 4.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one flat blade longer than the other) to reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a standard wall outlet only one way. If the plug does not fit, do not use the appliance. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician to modify the plug in any way.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

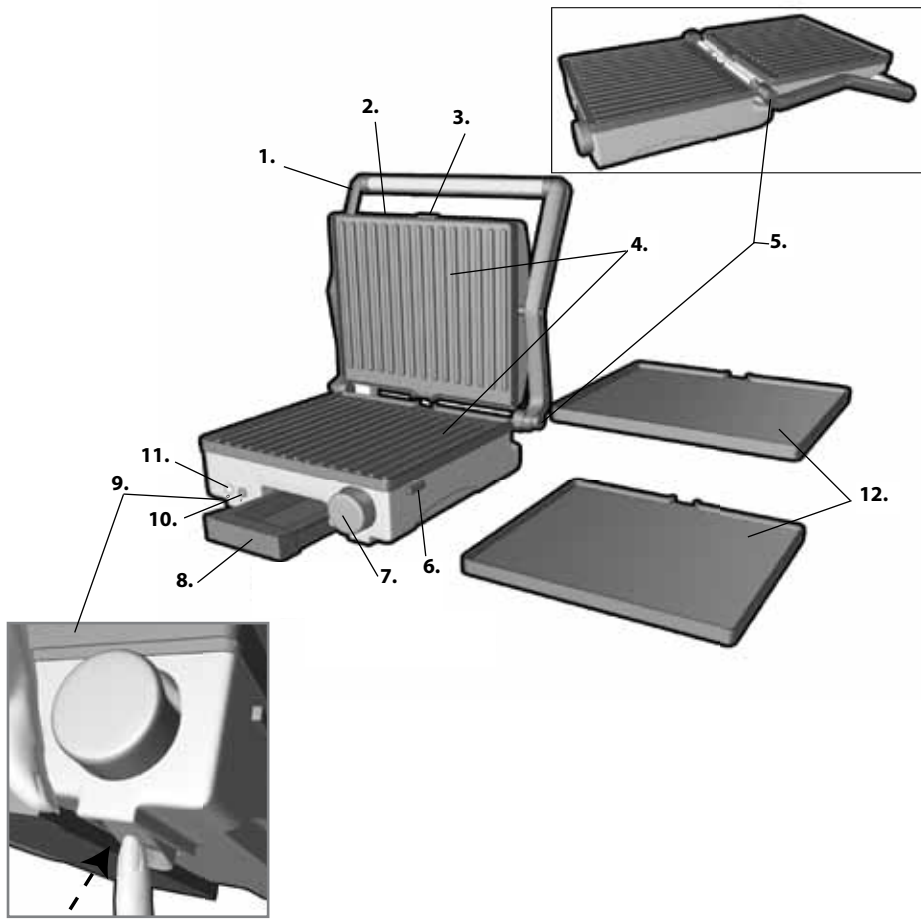
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To avoid electric shock, do not attempt to remove the cover or serviceable parts inside. Repair should be performed by qualified service personnel.**

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be provided to reduce the risk resulting from in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least equal to the rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled over.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by a qualified service personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Handle
- 2. Lid
- 3. Top plate release button
- † 4. Panini plates (Part # GR0742S-01)
- 5. Hinge release button for open cooking surface
- 6. Bottom plate release button
- 7. Temperature control dial

- † 8. Drip tray (Part # GR0742S-02)
  - 9. Adjustable angle feet
  - 10. Ready indicator light (green)
  - 11. Power indicator light (red)
  - † 12. Griddle plates (Part # GR0742S-03)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

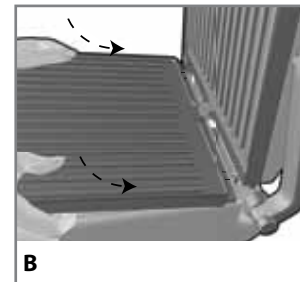
### GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/](http://www.prodprotect.com/) for additional information go to [www.ge.com](http://www.ge.com)
- Wash all removable parts and/or accessories before use.
- Select dry, level location where unit will be used. Do not place between back of unit and wall to allow for proper ventilation.

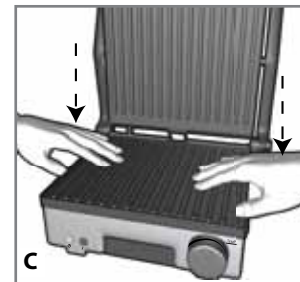
### ATTACHING PLATES

**Important: This appliance must always be used with the plates securely attached. Make sure plates are attached before preheating.**

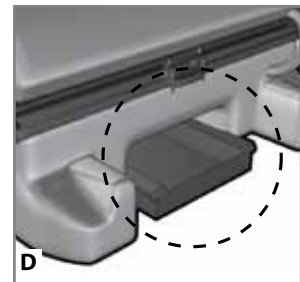
**Note:** When the plates are properly attached, the top and bottom of the appliance will be flat.



- 1. To attach the top plate, align the notches on the back of the plate with the top of the upper housing.



- 2. Press on the top plate to lock it securely into place.
- 3. Repeat with the bottom plate.
- 4. Slide the drip tray into the bottom of the appliance.

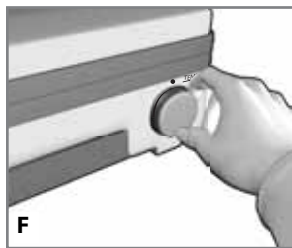


**Important: When the drip tray is extended, it will extend out from the front of the appliance. Make sure it extends far enough to catch any drips.**

## PREHEATING



1. Close the lid.
2. Unwind the cord and plug it into a standard electrical outlet. The red power indicator light on the front left corner will turn on (E).



3. Turn the temperature control dial to the desired setting (see COOKING CHART on pages 7, 8, 9 and 10 for recommended settings) (F).
  - The temperature ranges from 250°F to 425°F.
  - To increase temperature, turn the dial clockwise toward the HIGH setting.
  - To decrease temperature, turn the dial counterclockwise toward the LOW setting.

**Note:** The temperature can be changed at any time by turning the dial to the desired setting.

4. Allow to preheat for at least 8 minutes. If desired, use a kitchen timer. When the selected temperature is reached, the green ready light will turn on.

**Note:** The light will turn and off during use as the temperature is maintained; this is normal.

### USING THE FLOATING HINGE POSITION (G)



**Tip:** The floating hinge position is used for preparing Panini and other grilled sandwiches. It can also be used for grilling. In this position the grilling plate rests on top of the food.

1. Attach the top and bottom Panini plates and preheat. Prepare your sandwiches as the appliance heats up.

2. Using a pot holder, carefully open the lid.
3. Before first use, if desired, lightly oil the plates.

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used on the nonstick surface. The chemicals that allow the spray to come out of the can build up on the surface of the plates and reduce their efficiency.

4. Carefully place foods to be cooked on the bottom plate. This appliance usually accommodates 2 to 3 servings.

**Important: Do not overload the cooking plate.**

5. Close the lid in the floating hinge position with the lid closing directly onto the food.

6. Allow food to cook for the desired time.

**Note:** Use the suggested cooking times found on pages 7, 8, 9 and 10 as a guide.

**Important: Do not leave the appliance unattended.**

**Tip:** You can use light pressure on the handle to your liking.

**Important: Do not use heavy pressure.**

7. After the selected time, the food should be ready. No longer cooking, simply follow the steps.
8. Using a pot holder, carefully open the lid.
9. Remove food using the plastic spatula.

**Important: Always use heatproof plastic gloves. Avoid scratching the nonstick surface with metal skewers, tongs, forks or knives.**

10. Unplug to turn the appliance off.

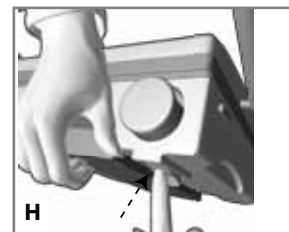
**Important: The heat continues to be generated.**

11. Allow drip tray to cool completely before removing the tray after each use.

**Caution: Do not attempt to remove the drip tray while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before cleaning.**

### USING THE ADJUSTABLE ANGLE

**Tip:** If you are using your Panini press as a grill, the angle feet at the front of the grill to angle the grill and grease to drain away from food which is cooking.



1. To use the adjustable angle, flip the angle feet at the front of the grill (H).
2. This will flip the angle feet out to the back. Make sure the grill is in the sloped position.

**Important: Always ensure the drip tray is in place. Other liquids to drain properly when using the grill.**

## SUGGESTED COOKING CHART FOR SANDWICHES

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full cooking plate of food. Cooking time will depend upon thickness of the sandwich or wrap. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking.

SANDWICHES	TEMPERATURE SETTING	COOKING TIME	NOTES
Panini	High	3 to 5 minutes	Press lightly at the beginning of cooking. Cook until cheese is melted.
Grilled cheese, plain	High	3 to 5 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden.
Grilled cheese with toppings (like tomato, tuna, ham or bacon)	High	3 to 5 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden.
Quesadillas	High	3 to 5 minutes	Cook until cheese is melted and tortilla is lightly browned.
Wraps	High	3 to 5 minutes	Cook until tortilla is lightly browned.

## SUGGESTED COOKING CHART FOR MEAT

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full cooking plate of food. Cooking time will depend upon thickness of the food. Use a cooking thermometer as a guideline. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking.

FOOD	TEMPERATURE SETTING	COOKING TIME
<b>MEAT</b>		
Hamburger (5 oz.)	High	5 minutes
Frozen hamburgers (5 oz.)	High	6 minutes
Flank steak (¾ lb.)	High	6 minutes
Skirt steak (½ lb.)	High	5 minutes
NY strip steak (shell steak) 6 oz.	High	6 minutes
Beef tenderloin (5 oz.)	High	5 minutes
Beef kabobs	High	5 minutes
Pork loin chops, boneless	Medium High	5 minutes
Pork loin chops, bone in	High	5 minutes
Sausage, link or patty	Medium	4 minutes
Hot dogs	High	4 minutes
Bacon	High	6 minutes

FOOD	TEMPERATURE SETTING	COOKING TIME	COMMENTS
Smoked pork loin chops, boneless	Medium	4 to 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	High	7 to 9 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
<b>POULTRY</b>			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	Medium High	10 to 12 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	Medium High	4 to 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	Medium High	9 to 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	High	4 to 6 minutes	Cooked to 170°F
<b>FISH</b>			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	High	5 to 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	High	4 to 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	High	5 to 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	High	7 to 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	High	4 to 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	High	3 to 4 minutes	Cooked to 145°F

**Please Note:** To be sure your food is fully cooked, follow the following guidelines. Using a meat thermometer, insert the meat thermometer into the center of the food to make sure the thermometer is not touching the cooking plate.

FOOD TO BE COOKED	MEAT THERMOMETER READING
Chicken breast	
Chicken thigh	
Beef / Lamb / Veal	160
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

### SUGGESTED COOKING CHART FOR FRESH VEGETABLES

The following are meant to be used as a guide for cooking time on a cooking plate of food. Cooking time will vary depending on the thickness of the food (e.g., fork inserted into the center of the food to see if it is cooked through, but do not touch the cooking plate.) If the food needs to be cooked longer, it should be turned over to avoid overcooking.

FOOD	TEMPERATURE SETTING
Asparagus spears	
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	
Mushrooms, thickly sliced	
Onion slices, ½-inch	Me
Potato slices, ½-inch	Me
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	Me
Zucchini slices, ½-inch	Me
Fresh pineapple slices, ½-inch	
Fresh thickly sliced oranges	

## FLOATING HINGE POSITION TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the lid frequently.
- Do not overfill the appliance; it will hold 2 to 3 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust the time.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since the appliance is cooking from both sides, cooking time will probably be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

## USING THE OPEN COOKING SURFACE

1. Raise the lid by the handle until it stops.
2. Press the hinge release button on the bottom right side of the handle and lower the lid until the cooking surface is fully opened.

**Note:** When attaching the plates and opening the cooking surface be sure the appliance is not plugged in and is at room temperature.

3. Attach the griddle plates and place the drip tray as instructed on page 5.

**Tip:** You can also use the grill plates with the open cooking surface if you need more space to cook grilled foods, although cooking times may vary from the times listed in the COOKING CHART section.

4. Unwind the cord and plug it into a standard electrical outlet. The red light on the left front corner will turn on (**see illustration E**).
5. Turn the temperature control dial to the desired setting (see COOKING CHART on page 13 for suggested settings) and allow the appliance to preheat to the selected temperature. (See PREHEATING on page 5.)
6. Place food to be cooked on either plate of the open cooking surface.

**Important: Do not overload the plates.**

7. Allow food to cook for the desired time, flipping halfway through, if necessary. If desired, use a kitchen timer.

**Note:** Use the suggested cooking times found in the COOKING CHART on page 13 as a guide.

**Important: Do not leave the appliance unattended during use.**

**Important: Do not use heavy pressure on the lid at any time.**

8. After the selected time the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 6.

9. Remove food using the plastic spatula.

**Important: Always use heatproof plastic spatulas, tongs, forks or knives.**

10. Unplug to turn the appliance off.

**Important: The heat continues to be produced.**

11. Allow drip tray to cool completely before removing it from the tray after each use.

**Caution: Do not attempt to remove the grill plates. Always allow them to cool to room temperature before cleaning.**

## SUGGESTED COOKING CHART FOR GRIDDLE FOODS

FOOD	TEMPERATURE	TIME	DIRECTIONS
Bacon	High	8 to 14 minutes	Turn often for even browning.
Sausage, fresh links and patties	High	8 to 12 minutes	Turn often for even browning and thorough cooking.
Sausage, frozen links and patties	High	8 to 14 minutes	Turn often for even browning and thorough cooking.
French toast	Medium High	6 to 10 minutes	Lightly butter the griddle before cooking each side. Turn once.
Pancakes	High	3 to 5 minutes	Lightly grease griddle with oil. Use about 3 to 4 tbsp. batter for each pancake. Turn once bubbles appear on surface and side facing griddle is golden.
Eggs	Medium High	3 to 4 minutes	Lightly butter the griddle before cooking.
Ham slices	High	4 to 6 minutes	Cook until browned on both sides and heated through; turn once.
Canadian bacon	High	3 to 4 minutes	Cook until browned on both sides; turn once.
Hot dogs	High	6 to 8 minutes	Turn often to brown on all sides and cook through.
Vegetables	Medium	6 to 8 minutes	Add a small amount of oil, if desired.

## Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. For service, contact a qualified service personnel.

### CLEANING

**Caution: To avoid accidental burns, allow the grill to cool before cleaning.**

1. Before cleaning, unplug grill from outlet.
- Important: Heat will continue to be ON**
2. Place drip tray into drip tray slot as directed. Use a scraper to scrape off any excess fat and food particles. Excess fat will drip into the drip tray.
3. To remove the cooking plates, press the release button down and up to disengage the plate from the grill.
4. You may wash the plates by hand in warm soapy water. Always dry thoroughly with an absorbent cloth.

**Note:** To remove stubborn buildup, use a grill scraper to clean the grill plates.

**Important: Do not use metallic scrubbers or abrasive cleaners to clean any part of your grill, including the cooking plates.**

5. Remove the drip tray, empty and wash in warm soapy water. Rinse and dry in dishwasher (top-rack only); dry thoroughly.
6. To clean the lid, wipe with a warm, damp cloth.

**Important: Do not immerse body of appliance in water.**

**Note:** Any servicing requiring disassembly or repair should be performed by a qualified electrician.

### STORAGE

Always make sure the appliance is clean and dry before storing.

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on cooking plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of the plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.
The green ready light turns on and off.	The heating elements are cycling.	This is normal. The green light turns on when the set temperature is reached. However, it will cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained.
Marks on food are very light. The food looks steamed.	Appliance was not fully preheated before use.	Always preheat at least 8 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on the cooking plates.	Plates were not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean the plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Particularly for the floating hinge position since food is cooking from both sides, it cooks much faster than in a skillet or under a broiler. Use COOKING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Appliance does not turn on.	Appliance is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet.
Cooking plates have white spots.	The water from cleaning has dried on the surface of the plates.	Dry plates immediately after washing.

# RECIPES

Find additional recipes for healthy, gourmet grilling at [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com)

## PROSCUITTO CAPRESSA PANINI

2 ciabatta rolls, split lengthwise or 2-4" v  
 6 thin slices prosciutto  
 1 small fresh mozzarella ball, sliced  
 1 medium tomato, sliced  
 4 large fresh basil leaves  
 2 tbsp. extra virgin olive oil  
 Place bread, cut side up on cutting board. Layer prosciutto, mozzarella slices, tomato, and basil on bread and brush outside of sandwich with olive oil. Place on preheated grill set at HIGH and cook until sandwich is golden and cheese is melted. Makes 2 sandwiches.

## GRILLED VEGETABLE PANINI

4 slices seeded Italian bread  
 2 tbsp. extra virgin olive oil  
 2 fresh or jarred roasted red peppers  
 4 slices fresh or jarred roasted eggplant  
 2 cups shredded Mozzarella cheese  
 2 tbsp. shredded Parmesan cheese  
 2 tbsp. bottled Italian dressing  
 Brush outside of bread with olive oil. Place on cutting board. Top each slice of bread with pepper, eggplant, dressing over cheese and vegetables. Place on preheated grill set at HIGH and cook until sandwich is golden and cheese is melted. Makes 2 sandwiches.

### **GROWN-UP GRILLED CHEESE**

- 4 slices hearty wheat bread
- 2 tbsp. melted butter
- 1 large tomato sliced
- 6 slices crisp bacon
- 4 slices (about  $\frac{1}{3}$  lb.) white Cheddar cheese
- $\frac{1}{2}$  cup arugula

2 tbsp. bottled balsamic vinaigrette

Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board. Top each slice of bread with tomato, bacon, cheese and arugula. Drizzle each sandwich with 1 tbsp. vinaigrette. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill set at HIGH and close lid. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

### **HAM AND PINEAPPLE GRILL**

- $\frac{1}{4}$  cup pineapple preserves
- $\frac{1}{4}$  cup chopped canned peaches
- 1 tbsp. finely diced candied ginger
- 4 slices sourdough bread
- 4 oz. thinly sliced ham
- 4 oz. brie, sliced
- 2 tbsp. melted butter

In small bowl, combine preserves, peaches and ginger; set aside. Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread pineapple mixture on bread. Top each slice of bread with ham and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill set on HIGH and close lid. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

### **SPICED PORK WRAPS**

- $\frac{3}{4}$  cup pepper strips
  - 1 small onion, thinly sliced
  - 1 large clove garlic, minced
  - 1 tbsp. chopped cilantro
  - $\frac{1}{4}$  tsp. oregano
  - $\frac{1}{4}$  tsp. coarse salt
  - $\frac{1}{4}$  tsp. ground cumin
  - Generous dash coarse black pepper
  - $\frac{1}{4}$  lb. thinly sliced cooked pork loin
  - $\frac{3}{4}$  cup shredded Cheddar Jack cheese
  - 2 large tomato wraps
- In small bowl, combine peppers, onion, pepper.

Place wraps on work surface; top with pork evenly over pork. Top with cheese. Fold down on preheated grill and close lid.

Place on preheated grill set at HIGH and until tortilla is lightly browned.

Makes 2 sandwiches.

If desired garnish with low fat sour cream.

### **CHICKEN ASIAGO WRAP**

- 3 tbsp. sundried tomato vinaigrette
- 2 tbsp. chopped black olives
- 1 tbsp. chopped Italian parsley
- 2 large whole wheat wraps
- 4 oz. thinly sliced Sausalito flavored chicken
- 4 oz. thinly sliced Asiago cheese
- 1 medium tomato, sliced
- $\frac{1}{2}$  cup spinach leaves
- 2 tbsp. extra virgin olive oil

In small bowl, combine vinaigrette, olives and parsley.

Place wraps on cutting board, spread olive oil mixture on each with chicken, cheese, tomato and spinach. Fold end side down on preheated grill and close lid.

Place on preheated grill set at HIGH and until tortilla is light browned.

Makes 2 sandwiches.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Se debe tener muchísimo cuidado al mover un aparato cuando tiene aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

- Asegúrese de que las placas estén correctamente instaladas y aseguradas. Vea las instrucciones para la instalación.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico.

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para uso doméstico)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un enchufe que solo entra en un tomacorriente polarizado). A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, asegure el enchufe en el tomacorriente, inviértalo y si no entra, consulte a un electricista. Por favor no trate de alterar el enchufe.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

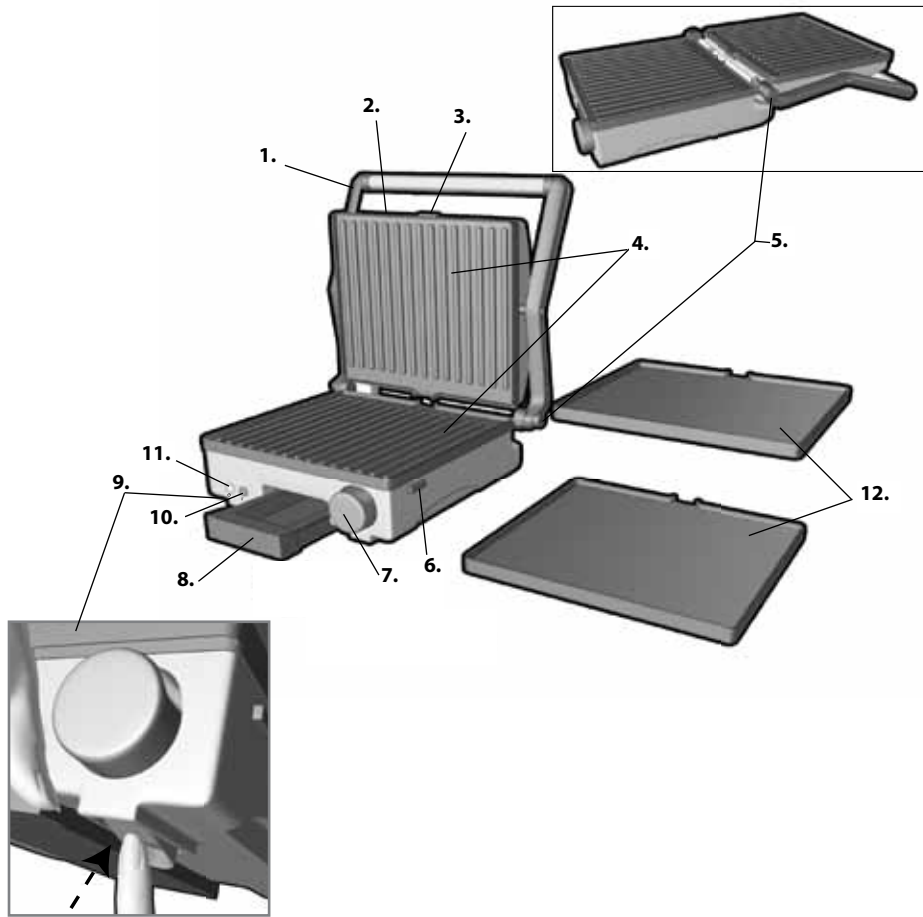
**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior. Este producto no debe ser reparado por el consumidor. Toda reparación se debe realizar por personal de servicio autorizado.**

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico (cable separable), a fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, asegure el cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y uno puede utilizar si toma el cuidado de seguir las siguientes instrucciones:
  - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, asegure el cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en el mostrador o de la mesa, para evitar que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación es de tipo no calificado, en América Latina, por el cen-

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- 1. Asa
- 2. Tapa
- 3. Botón de liberación de la placa superior
- † 4. Placas para Panini (Pieza # GR0742S-01)
- 5. Botón de abrir la bisagra para uso de superficie de cocción abierta
- 6. Botón de liberación de la placa inferior
- 7. Selector de temperatura

- † 8. Bandeja de goteo (Pieza # GR0742S-02)
- 9. Pies angulares ajustables
- 10. Luz verde indicadora de que el aparato está listo (Ready)
- 11. Luz roja indicadora de funcionamiento (Power)
- †12. Placas de la plancha (Pieza # GR0742S-03)

**Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

## Como usar

Este producto es para uso doméstico solo.

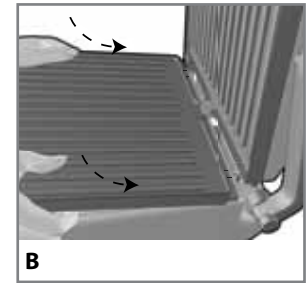
### PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y el producto; retire y guarde el material de empaque.
- Por favor, ir a [www.prodprotect.com/a](http://www.prodprotect.com/a) para obtener información adicional, ir a [www.georg](http://www.georg)
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios. CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Seleccione un lugar seco, nivelado, sobre una superficie donde va a utilizar la unidad. Deje suficiente espacio atrás de la unidad y las paredes para prevenir daños a los gabinetes y a las paredes.

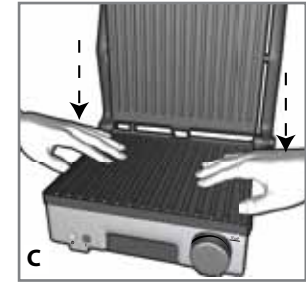
### PARA COLOCAR LAS PLACAS

**Importante:** Este aparato debe usarse con las placas inferior colocadas seguras en su lugar. Asegúrese de estar bien ajustadas antes de precalentarlo.

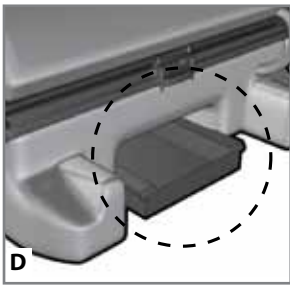
**Nota:** Cuando las placas están bien colocadas, asegúrese de que haya espacio entre la parte superior y la inferior.



- 1. Para ajustar la muesca de la placa en los ganchos de la máquina.



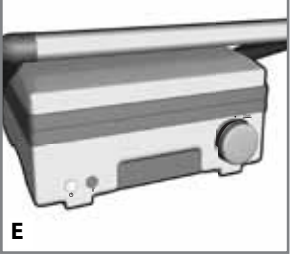
- 2. Presione el botón de liberación de la placa inferior para asegurarla en su lugar.
- 3. Repita con la placa superior.
- 4. Deslice la bandeja de goteo al centro, de la parte inferior.



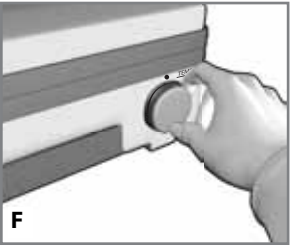
**Importante:** Al colocar la bandeja de goteo correctamente, ésta llegará hasta la parte de atrás del aparato (D). Asegúrese de que se extienda hasta la parte de atrás de forma correcta para que el goteo caiga dentro.

### PARA PRECALENTAR

1. Cierre la tapa.



2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La luz roja indicadora de funcionamiento, ubicada en la esquina frontal izquierda, se encenderá (E).



3. Ajuste el selector de temperatura según desee (ver la TABLA DE COCCIÓN en la páginas 26, 27, 28, 29 y 30 para los niveles de temperatura recomendados (F)).

- La gama de temperatura es de 250°F a 425°F.
- Para incrementar la temperatura, gire el selector en sentido de las manecillas del reloj hacia el nivel ALTO (HIGH).

• Para disminuir la temperatura, gire el selector hacia el nivel BAJO (LOW).

**Nota:** La temperatura puede ajustarse en cualquier momento girando el selector al nivel deseado.

4. Permita que el aparato se precaliente por lo menos durante 8 minutos. Una vez que alcance la temperatura deseada, la luz verde que indica que la unidad está lista se encenderá.

**Nota:** La luz se encenderá y apagará durante el uso del aparato en lo que éste mantiene la temperatura; esto es normal.

### USO DE LA POSICIÓN CON BISAGRA FL

**Consejo:** La posición con la bisagra flotante y otros sándwiches prensados. También en esta posición la placa de asar descansa sobre



1. Coloque la p... precaliente... lo que el apa...
2. Con una aga... cuidadosam...
3. Antes del pr... úntele aceite...

**Nota:** Los atomizadores para cocinar no son antiadherente. Los químicos que permiten acumularse sobre la superficie de las placas.

4. Cuidadosamente, coloque los alimentos en la placa inferior. Este aparato usualmente acciona

**Importante: No sobrellene la placa de**

5. En la posición con la bisagra flotante, directamente sobre los alimentos.

6. Permita que los alimentos se cocinen... puede utilizar un reloj automático de

**Nota:** Use los tiempos sugeridos en la TABLA DE COCCIÓN en las páginas 28, 29 y 30 como guía.

**Importante: No deje el aparato desate**

**Consejo:** Usted puede aplicar presión ligera para calentar los alimentos a su gusto.

**Importante: No aplique presión fuerte**

7. Luego de transcurrido el tiempo seleccionado, los alimentos estarán listos. Si usted prefiere cocinarlos durante más tiempo, siga los pasos anteriores, comenzando por el paso 4.

8. Cuidadosamente, abra la tapa con un

9. Retire los alimentos usando la espátula. Asegúrese de que la espátula tenga una capa de nailon protectora.

**Importante: Utilice siempre utensilios resistentes al calor para evitar rayar la placa. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores, etc.**

10. Desenchufe el aparato.

**Importante: El calor permanece ENCENDIDO en el aparato.**

11. Permita que la bandeja de goteo se enfríe. Lave y seque la bandeja de goteo luego de cada uso.

**Precaución: No trate de retirar las placas mientras el aparato está caliente. Permita siempre que se enfríen a temperatura ambiental antes de retirarlas para limpiarlas.**

### USO DEL ÁNGULO AJUSTABLE

**Consejo:** Si está utilizando su plancha para Panini como parrilla, puede usar los pies angulares al frente de la parrilla para colocar la superficie de cocción en ángulo. Esto permite que la grasa y el aceite se escurran de los alimentos mientras se cocinan.



3. Para usar el ángulo ajustable, simplemente presione por la parte frontal de los pies de la parrilla, ubicados por la parte de abajo, a cada lado de la misma (**H**).
4. De esta forma logrará voltear los pies de forma que salga la parte extendida de cada uno y la superficie de cocción se incline hacia atrás.

Asegúrese de que los pies descansen firmemente en la posición inclinada antes de comenzar a usar la parrilla.

**Importante: Siempre asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su sitio para que la grasa y los líquidos se escurran correctamente al usar la posición inclinada.**

### TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS PA

Las siguientes cantidades de tiempo se c...  
Los tiempos reflejan el uso de un plato ll...  
depende del grosor del sándwich. Si la c...  
verifique periódicamente para evitar coc...

SÁNDWICHES	NIVEL DE TEMPERATURA
Panini	Alto
Sándwich de queso prensado, sencillo	Alto
Sándwich de queso prensado, con ingredientes por encima (cómo tomate, jamón o tocino)	Alto
Quesadillas	Alto
Rollitos	Alto

## TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS PARA CARNE, AVES Y PESCADO

Las siguientes cantidades de tiempo se deben usar cómo guía solamente. Los tiempos reflejan el uso de un plato lleno de comida. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte de carne que se use. Utilice un termómetro de cocina para probar el término. Si la comida necesita cocinarse más tiempo, verifique periódicamente para evitar cocinarla de más.

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>CARNE</b>			
Hamburguesa (5 oz.)	Alto	De 5 a 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinada a término medio (160°F)
Hamburguesas congeladas (5 oz.)	Alto	De 6 a 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinada a término medio (160°F)
Bistec de costado (¾ lb.)	Alto	De 6 a 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinado entre término medio y poco hecho (145°F)
Churrasco (½ lb.)	Alto	De 5 a 7 minutos	Cocinado a término medio (160°F)
Bistec de lomo (6 oz.)	Alto	De 6 a 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinado entre término medio y poco hecho (145°F)
Chuleta de lomo (5 oz.)	Alto	De 5 a 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinado entre término medio y poco hecho (145°F)
Pinchos de carne	Alto	De 5 a 7 minutos	Cocinado a término medio (160°F)
Chuletas de cerdo, sin hueso	Entre mediano y alto	De 5 a 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinadas a 160°F

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA
<b>CARNE</b>	
Chuletas de cerdo, con hueso	Alto
Salchichas	Mediano
Perros calientes	Alto
Tocino	Alto
Chuletas de cerdo ahumadas, sin hueso	Mediano
Chuletas de cordero, lomo	Alto
<b>AVES</b>	
Pechuga de pollo, sin hueso, ni piel (8 oz.)	Entre mediano y alto
Filetes de pollo (De 4 a 6 pedazos)	Entre mediano y alto
Filetes de pavo (¾ lb.)	Entre mediano y alto
Hamburguesas de pavo (5 oz.)	Alto
<b>PESCADO</b>	
Filetes de tilapia (6 oz., cada uno.)	Alto
Filetes de trucha (6 oz.)	Alto

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>PESCADO</b>			
Filete de salmón (pedazo de 8 oz.)	Alto	De 5 a 7 minutos	Cocinado a 63°C (145°F)
Bistec de salmón (8 oz.)	Alto	De 7 a 9 minutos	Cocinado a 63°C (145°F)
Bistec de atún (6 oz.)	Alto	De 4 a 6 minutos	Cocinado a 63°C (145°F)
Camarones	Alto	De 3 a 4 minutos	Cocinados a 63°C (145°F)

**Por favor notar:** Para asegurar que su comida esté bien cocinada la USDA recomienda las siguientes pautas. Usar un termómetro para carnes, verificar el término de los alimentos insertando el termómetro en el centro, asegurando que éste no toque el hueso, ni el plato de cocina.

ALIMENTO A COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCINADO
Pechuga de pollo		170°F 77°C
Muslo de pollo		180°F 82°C
Carne / Cordero / Ternera	160°F 71°C	170°F 77°C
Cerdo		160°F 71°C
Carnes y aves recalentadas		165°F 74°C

#### TABLA DE SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES

Las siguientes cantidades de tiempo se deben usar cómo guía solamente. Los tiempos reflejan el uso de un plato lleno de comida. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Inserte un tenedor en el centro de los alimentos para probar el término. (Tenga cuidado de no tocar el plato de cocina). Si la comida necesita cocinarse más tiempo, verifique periódicamente para evitar cocinarla de más.

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Espárragos	Mediano	De 4 a 6 minutos
Pimientos de diferentes colores, picados en rebanadas de ½ pulgada	Mediano	De 5 a 7 minutos

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA
Hongos, en rebanadas gruesas	Mediano
Rebanadas de cebolla, ½ pulgada	Entrada
Rebanadas de papa, ½ pulgada	Entrada
Hongos portabella, 3 pulgadas de diámetro	Entrada
Rebanadas de calabacín, de ½ pulgada	Entrada
Rebanadas de piña fresca, de ½ pulgada	Mediano
Tajadas de naranja frescas	Mediano

#### CONSEJOS PARA USO DE LA POSICIÓN DE COCCIÓN

- Para prevenir pérdida de calor y promover la cocción, levante la tapa con frecuencia.
- No sobrellene el aparato; éste acomodará mejor la comida.
- Cuando cocine un alimento en particular, cocine varios minutos antes del tiempo de cocción.
- Si cocina más de un pedazo de comida, ajuste el tiempo de cocción por el tamaño y grosor.
- Recuerde que cuando el aparato cocina, el tiempo de cocción probablemente será más corto. Verifique cuidadosamente para evitar cocinar la comida demasiado.
- Para añadir sabor, añada sazones secas o adobos antes de cocinarlos.

#### USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN ALTERNATIVA

1. Levante la tapa por el asa hasta que quede completamente abierta.
2. Presione el botón de liberación de la tapa en el lado derecho del asa y baje el asa hasta que quede completamente abierta.

**Nota:** Al colocar las placas y abrir la superficie de cocción, asegúrese de que el aparato no esté enchufado y tenga temperatura ambiental.

3. Coloque las placas de la plancha y la bandeja de goteo según las instrucciones en la página 22.

**Consejo:** Usted puede utilizar las placas de la parrilla con la superficie de cocción abierta, aunque los tiempos de cocción pueden variar de los que aparecen en la sección TABLA DE COCCIÓN.

4. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La luz roja ubicada en la esquina izquierda frontal se encenderá (ver la ilustración E).

5. Coloque el selector de temperatura al nivel deseado (ver TABLA DE COCCIÓN en la páginas 32 y 33 para la temperatura recomendada) y permita que el aparato se precaliente de acuerdo a la selección. (Ver PARA PRECALENTAR en la página 23.)

6. Coloque los alimentos a cocinar sobre cualquiera de las dos placas de la superficie abierta de cocción.

**Importante: No sobrellene las placas.**

7. Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado, volteando frecuentemente si es necesario. Si lo desea, utilice un reloj automático de cocina.

**Nota:** Use cómo guía las cantidades de tiempo recomendadas en la TABLA DE COCCIÓN en la páginas 32 y 33.

**Importante: No deje el aparato desatendido durante su uso.**

8. Luego de transcurrido el tiempo seleccionado, los alimentos deben estar listos. Si usted prefiere cocinarlos más tiempo, simplemente repita los pasos, comenzando por el número 6.

9. Retire los alimentos con la espátula plástica proporcionada o una espátula con una capa de nailon protectora.

**Importante: Utilice siempre utensilios a prueba de calor que sean de plástico, silicona o madera para evitar rayar las superficies antiadherentes de las placas. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores, ni cuchillos de metal.**

10. Desenchufe el aparato para apagarlo.

**Importante: El calor continúa ENCENDIDO hasta que se desenchufa el aparato.**

11. Permita que la bandeja de goteo se enfríe completamente antes de retirarla. Lave y seque la bandeja de goteo luego de cada uso.

**Precaución: No trate de retirar las placas mientras el aparato esté caliente. Siempre permita que se enfríen a temperatura ambiental antes de retirarlas para su limpieza.**

## TABLA DE SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN A LA PLANCHA

ALIMENTO	TEMPERATURA
Tocino	Alta
Salchichas, frescas	Alta
Salchichas, congeladas	Alta
Tostada francesa	Entra mediana y alta
Panqueques	Alta
Huevos	Entre mediana y alta

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO	DIRECCIONES
Tajadas de jamón	Alta	De 4 a 6 minutos	Cocinar hasta que se doren por ambos lados y se calienten por dentro; darle vuelta una vez.
Tocino canadiense	Alta	De 3 a 4 minutos	Cocinar hasta que se doren por ambos lados y se calienten por dentro; darle vuelta una vez.
Perros calientes	Alta	De 6 a 8 minutos	Darle vueltas con frecuencia para que se doren uniformemente y se cocinen por dentro.
Vegetales	Mediana	De 6 a 8 minutos	Añada una pequeña cantidad de aceite, si lo desea.

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables. Si requiere servicio técnico, por favor acuda a personal calificado.

### LIMPIEZA

**Precaución: Para evitar quemaduras a la hora de limpiar la plancha se enfríe completamente antes de limpiar.**

1. Antes de limpiar, desenchufe el aparato y asegúrese de que se enfríe.

**Importante: Los elementos de calentamiento no deben encendidos hasta desenchufar el elemento de calentamiento.**

2. Coloque la bandeja de goteo en su lugar. Use una espátula plástica para raspar los restos de comida que queden sobre las placas. Limpie la bandeja de goteo.

3. Para retirar las placas de cocción, presione los botones de liberación y levante hacia adelante y hacia arriba para retirar la parte de atrás del aparato.

4. Usted puede lavar las placas a mano o en una lavadora de lavaplatos. Siempre séquelas con un paño suave y volver a colocarlas en su lugar.

**Nota:** Para retirar cualquier acumulación de grasa, use un paño de nailon no metálico para limpiar las placas.

**Importante: No use esponja de metal, limpiadores abrasivos para limpiar ni esponja de nailon o no metálicos.**

5. Retire la bandeja de goteo, vacíela y límpiela en la lavadora de lavaplatos (en el compartimento superior) o bien con un papel toalla o un paño.

6. Para limpiar la tapa, pásele una esponja húmeda o un paño suave y seco.

**Importante: No sumerja el cuerpo del aparato en un líquido.**

**Nota:** Cualquier servicio que requiere desmontar el aparato que además de la forma descrita anteriormente, debe ser realizado a cabo por un electricista calificado.

### ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que el aparato esté apagado y desenchufado antes de almacenarlo.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La terminación de las placas de cocción está rayada o tiene marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de silicona, plástico resistente al calor o madera, para evitar rayar las superficies antiadherentes de las placas. Nunca use espátulas, pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.
La luz verde indicadora de listo se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en su ciclo.	Esto es normal. La luz verde se enciende cuando se alcanza la temperatura seleccionada. Sin embargo, se encenderá y apagará cíclicamente para indicar que se está manteniendo la temperatura seleccionada.
Las marcas en la comida quedan muy claras. La comida parece hervida.	El aparato no se precalentó completamente antes de su uso.	Siempre precaliente la unidad por los menos 8 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida sobre las placas de cocción.	Las placas no se lavaron correctamente después de su uso.	Use una esponja de nailon y agua caliente con jabón para limpiar las placas. No use almohadillas de aluminio, ni esponja o limpiadores abrasivos.
Los alimentos están secos y quemados.	Los alimentos se cocinaron de más.	Particularmente en la posición de la bisagra flotante, los alimentos se cocinan por ambos lados, mucho más rápido que en una sartén o al asarlos en un horno. Use la TABLA DE COCCIÓN como guía y revise los alimentos al tiempo mínimo indicado en la tabla.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
El aparato no se enciende.	El aparato no está enchufado.
Las placas de cocción tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.

# RECETAS

Encuentre aun más recetas para preparar comidas saludables gourmet en [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com)

## PANINI DE PROSCIUTTO A LA CAPRESSA

2 panecillos ciabatta, cortados a la mitad, a lo largo, o en pedazos de 2-4" de ancho

6 tajadas finas de prosciutto

1 bola de queso Mozzarella fresco, en tajadas

1 tomate mediano, en tajadas

4 hojas grandes de albahaca fresca

2 cdas. de aceite de oliva extra virgen

Coloque el pan sobre la tabla de cortar, con el corte hacia arriba. Coloque las tajadas de prosciutto, Mozzarella, el tomate y la albahaca. Cubrir con el resto de las rebanadas de pan y untarle el aceite de oliva por fuera al pan.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar alrededor de 5 minutos o hasta que el sándwich se dore y el queso se derrita.

Rinde 2 sándwiches.

## PANINI DE VEGETALES A LA PARRILLA

4 rebanadas de pan italiano

2 cdas. de aceite de oliva extra virgen

2 pimientos asados, frescos o de pomo

4 tajadas de berenjena asada, fresca o de pomo

2 tazas de queso Mozzarella rayado en hebras

2 cdas, de queso Parmesano en polvo

2 cdas. aderezo Italiano de botella

Úntele aceite por fuera al pan. Coloque el pan sobre la tabla de cortar, con el corte hacia arriba. Coloque los pimientos, la berenjena y los quesos por encima de cada rebanada de pan. Rocíar el aderezo por encima del queso y los vegetales. Cubrir con las rebanadas de pan restantes.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar alrededor de 4 minutos o hasta que el sándwich se dore y el queso se derrita.

Rinde 2 sándwiches.

## SANDWICH DE QUESO PRENSADO PA

4 rebanadas de pan de trigo

2 cdas. de mantequilla derretida

1 tomate grande en tajadas

6 tiras de tocino

4 tajadas (alrededor de 1/3 lb.) queso Che

1/2 taza de arugula

2 cdas. de vinagreta balsámica de botell

Úntele mantequilla derretida a cada reb

Coloque las 2 rebanadas de pan sobre la hacia abajo. Rocíar cada sándwich con 1 de las rebanadas de pan, de forma que l arriba.

Colocar sobre la parrilla precalentada a t por 3 minutos o hasta que el sándwich s

Rinde 2 sándwiches.

## ASADO DE JAMÓN Y QUESO

1/4 taza de piña en conserva

1/4 taza de melocotones enlatados picad

1 cda. de jengibre acaramelado picado p

4 rebanadas de pan de masa fermentad

4 oz. de jamón en tajadas finas

4 oz. de queso brie, en tajadas

2 cdas. mantequilla derretida

En un recipiente pequeño, combine la p y el jengibre; apártelos. Úntele la mante rebanada de pan.

Coloque 2 rebanadas de pan sobre la ta mantequilla hacia abajo, úntele la mezc y queso por encima a cada rebanada de rebanadas de pan, de forma que el lado

Colocar sobre la parrilla precalentada a por 3 minutos o hasta que el sándwich s

Rinde 2 sándwiches.

### **ROLLITOS DE CERDO CON ESPECIAS**

¾ tazas de hebras de pimiento

1 cebolla pequeña, en tajadas finas

1 diente de ajo grande, picadito

1 cda. de cilantro picado

¼ cda. orégano

¼ cda. sal gruesa

¼ cda. comino molido

Un buen puñado de pimienta negra gruesa

¼ lb. lomo de cerdo cocinado, en lascas finas

¾ taza de queso mezclado Cheddar Jack rayado

2 rollos (tortillas) de tomate grandes

En un recipiente pequeño, combine el pimiento, la cebolla, el ajo, cilantro, orégano, sal y pimienta.

Coloque los rollos sobre la superficie de trabajo; colóquele las lascas de cerdo por encima. Riegue la mezcla de pimiento sobre el cerdo. Échele queso por encima. Doblar los lados y enrollar. Colocar sobre la parrilla precalentada con los bordes hacia abajo y cerrar la tapa.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar alrededor de 4 minutos o hasta que la tortillas se doren ligeramente.

Rinde 2 sándwiches.

Si lo desea, adornar con crema agria baja en grasa y cilantro picado.

### **ROLLO DE POLLO Y QUESO ASIAGO**

3 cdas de vinagreta de tomate desecado

2 cdas. de aceitunas negras picadas

1 cda. de perejil Italiano picado

2 rollos (tortillas) integrales grandes

4 oz. pollo con sabor Sausalito en lascas

4 oz. lascas finas de queso Asiago

1 tomate mediano, en tajadas

½ taza de hojas de espinaca

2 cdas. de aceite de oliva extra virgen

En un recipiente pequeño, combine la vinagreta y las aceitunas, y apártelos.

Coloque las tortillas sobre la tabla de trabajo; coloque el pollo en el centro de la tortilla. Colóquele el pollo, el queso y las hojas de espinaca. Doble los lados y enrolla. Coloque el rollo sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar alrededor de 4 minutos o hasta que la tortillas se doren ligeramente.

Rinde 2 sándwiches.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

#### **For how long?**

- Three year(s) from the date of original purchase with proof of such purchase.

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con el producto, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No envíe el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web de este manual.

### **Tres años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)**

#### **¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de material o mano de obra; sin embargo, la responsabilidad de Applica no excederá el precio de compra del producto.

#### **¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por tres años a partir de la fecha original de compra con prueba de la compra.

#### **¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?**

- El consumidor recibe un producto de reemplazo razonablemente similar que es nuevo o de fábrica reacondicionado.

#### **¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

- Conserve el recibo original como comprobante de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o se puede llamar al número de atención al cliente, 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

#### **¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

- Los daños al producto ocasionados por uso comercial.
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país de origen.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empaquetados con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque internacional.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos ni incidentales, de modo que esta limitación puede no aplicarse a usted).

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de una región a otra.

Fabricado en la República Popular de China  
Impreso en la República Popular de China